



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ÇİKOLATALI KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı portakal suyu
3,5 su bardağı un
1 paket vanilya
Çikolata sosu için:
100 gram bitter çikolata
100 gram çiğ krema

Derin bir kabin içinde yumurtayı şekerle 3 dakika çırpın. Üzerine sıvı yağ, portakal suyu koyup karıştırmaya devam edin. Unu kabartma tozunu ve vanilyayı yavaş yavaş üzerine ilave edip boza kıvamında bir kek harcı olacaktır. Bu karışımı yağlanmış unlanmış kek kalıbına döküp 180 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Fırından alıp biraz soğutun ve kalıptan çıkartın. Sosu için çiğ kremayı küçük bir kaptan bir taşım kaynatın, içine bitter çikolatayı koyup ocaktan alın ve karıştırarak sos kıvamına getirin. Kekin üzerine gezdirip dilimleyerek servis yapın.